

Peningkatan Nilai Tambah Sagu Melalui Pelatihan Pembuatan Mie Sagu Instan di Desa Sebangun Kabupaten Sambas

Increasing the Added Value of Sago Through Training on Making Instant Sago Noodles in Sebangun Village, Sambas Regency

Gusti Randy Pratama*

Andi Maryam

Andiyono

Department of , Agribusiness
Department, Politeknik Negeri
Sambas

email: gustirandy@gmail.com

Kata Kunci

Sagu

Mie Sagu

Diversifikasi pangan

Keywords:

Sago

Sago noodles

Food diversification

Received: December 2025

Accepted: April 2025

Published: June 2025

Abstrak

Pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan tradisional sudah sejak lama dikenal oleh penduduk di daerah penghasil sagu. Desa Sebangun merupakan sentra penghasil sagu di Kabupaten Sambas. Tujuan dari kegiatan pengabdian ini ialah meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk mie sagu instan. Metode yang digunakan klasikal atau ceramah dan dilanjutkan dengan praktik oleh peserta. Tahapan pembuatan terbagi dua yaitu pembuatan mie dan bumbu instan. Peserta pelatihan dapat mempraktikkan tahapan dalam pembuatan mie sagu instan dengan sangat baik. Hasil evaluasi dari peserta menyatakan bahwa peserta merasa puas atas terselenggaranya kegiatan pengabdian masyarakat.

Abstract

The use of sago as a traditional food ingredient has long been known by residents in sago-producing areas. Sebangun Village is a sago-producing center in Sambas Regency. The service activity aims to increase community capacity through training in making instant sago noodle products. The method used starts with classical or lecture and then continues with practice by the participants. The manufacturing stages are divided into two, namely making instant noodles and seasoning. Training participants can practice the steps in making instant sago noodles very well. The evaluation results from the participants stated that the participants were satisfied with the implementation of community service activities.



© 2025 Gusti Randy Pratama, Andi Maryam, Andiyono. Published by [Institute for Research and Community Services Universitas Muhammadiyah Palangkaraya](#). This is Open Access article under the CC-BY-SA License (<http://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>). DOI: <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i6.8827>

PENDAHULUAN

Sagu merupakan tanaman yang tumbuh secara alami di beberapa wilayah di Asia Tenggara dan Selatan (Fetriyuna *et al.*, 2024). Pemanfaatan sagu sebagai bahan pangan tradisional sudah sejak lama dikenal oleh penduduk di daerah penghasil sagu, baik di Indonesia maupun di luar negeri seperti Papua Nugini dan Malaysia (Van *et al.*, 2018). Indonesia mempunyai luas 5,5 juta ha pohon sagu tersebar di Papua, Kepulauan Maluku, Sulawesi, Kalimantan, Sumatera, dan Jawa (Manar *et al.*, 2023). Indonesia sebagai salah satu produsen sagu terbesar di dunia mempunyai potensi yang besar untuk dikembangkan sebagai pendukung diversifikasi pangan (Asiah *et al.*, 2019). Sagu sebagai bahan dasar utama makanan diolah dari batang pohon sagu atau *Metroxylon spp* (Resdati *et al.*, 2024). Tepung atau pati sagu merupakan produk olahan sagu yang paling umum dan sering digunakan dalam berbagai jenis makanan (Ayomi *et al.*, 2021). Sagu diolah menjadi berbagai makanan seperti mi sagu, lempeng sagu, kerupuk sagu, bihun, cendol sagu dan ongol-ongol (Syartiwidya, 2023). Untuk meningkatkan pemanfaatan pati sagu perlu dilakukan teknologi modifikasi pati agar pati sagu dapat diterima sebagai bahan baku industri (Tethool *et al.*, 2024).

Desa Sebangun merupakan salah satu desa penghasil sagu di Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Usaha pengolahan sagu di Desa Sebangun dapat memberikan kontribusi terhadap penyerapan tenaga kerja dan meningkatkan pendapatan masyarakat khususnya pelaku usaha dan petani sagu (Ashari Ananda, 2023). Salah satu produk olahan sagu yang terkenal

How to cite: Pratama, G. R., Maryam, A., Andiyono. (2025). Peningkatan Nilai Tambah Sagu Melalui Pelatihan Pembuatan Mie Sagu Instan di Desa Sebangun Kabupaten Sambas. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian kepada Masyarakat*, 10(6), 1437-1442. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v10i6.8827>

di masyarakat adalah sagu lempeng (Mahulette *et al.*, 2021). Sagu dapat digunakan untuk bahan pangan yang lebih komersial seperti roti, biskuit, mie, sohun, kerupuk, hunkue, bihun, dan sebagainya (Van *et al.*, 2018). Seiring dengan perkembangan zaman, inovasi dalam memanfaatkan sagu sebagai bahan pangan semakin berkembang (Huliselan *et al.*, 2024). Kegiatan pengabdian masyarakat ini mendorong peningkatan nilai tambah sagu menjadi mie sagu instan. Mie merupakan salah satu makanan di Indonesia yang paling disukai dan telah menjadi makanan pokok selain nasi (Engelen & Nurhafnita, 2018). Mie instan merupakan produk yang sudah dikenal secara luas oleh masyarakat. Umumnya produk mie instan yang sudah beredar dipasaran berbahan dasar tepung terigu. Pemanfaatan sagu terutama dari kandungan patinya bisa digunakan sebagai alternatif pengganti nasi putih dan tepung terigu, dua makanan pokok yang paling menonjol di beberapa daerah (Fetriyuna *et al.*, 2024).

Kegiatan pengabdian kali ini bertujuan meningkatkan kapasitas masyarakat melalui pelatihan pembuatan produk mie instan berbahan dasar pati sagu murni 100 persen tanpa campuran tepung lainnya. Produk mie sagu instan ini tergolong bebas gluten yang baik untuk pencernaan. Makanan ini memiliki kandungan glukosa yang lebih rendah dibandingkan nasi (Ifaya *et al.*, 2022). Pati sagu dan produk olahannya juga dapat dikelompokkan sebagai pangan fungsional (Dewayani *et al.*, 2022). Selain untuk kesehatan, produk mie sagu instan ini berpotensi untuk pasar yang lebih luas dikarenakan umur simpan yang lebih lama dan mudah untuk dikonsumsi.

METODE

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan terdiri dari kompor gas, mesin pencetak mie, mesin sealer, blender, timbangan digital, panci, kuai, ayakan, baskom dan spatula. Bahan yang digunakan yaitu pati sagu, bawang merah, bawang putih, cabai keriting, minyak goreng, udang ebi, plastik kemasan, sarung tangan plastik, dan mangkuk kertas.

Prosedur pelaksanaan

Pelatihan terbagi menjadi dua tahapan pembuatan. Tahapan pertama yaitu pembuatan mie sagu, tahapan kedua ialah pembuatan bumbu instan. Metode pelatihan terdiri dari klasikal/ceramah dan praktik yang dilakukan oleh peserta. Diawal pelatihan, peserta dibekali dengan materi potensi sagu dan produk turunannya. Selanjutnya peserta dibentuk kelompok dan kemudian mengikuti prosedur pembuatan mie sagu instan. Tahapan pembuatan mie sagu instan diawali dari pengayakan pati sagu untuk mendapatkan tekstur yang seragam dan halus. Selanjutnya proses penimbangan bahan, perebusan pati, pengadonan, pemipihan adonan, perebusan, penjemuran selama 16 jam, pencetakan mie menggunakan mesin dan terakhir yaitu pengemasan. Karakteristik mie dari pati berbeda dengan mie berbahan gandum karena mie pati mengalami satu atau dua perlakuan panas selama proses (Engelen *et al.*, 2015). Proses pembuatan bumbu instan diawali dari penimbangan bahan, penghalusan bumbu menggunakan blender, pemasakan, pendinginan dan pengemasan. Evaluasi kegiatan dilakukan dengan penyebaran kuesioner kepada peserta pelatihan untuk mendapatkan umpan balik dan perbaikan kegiatan pengabdian masyarakat dimasa yang akan datang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kegiatan pengabdian dilaksanakan di Desa Sebangun, Kecamatan Sebawi yang berjarak 27 km dari Politeknik Negeri Sambas. Sebangun adalah desa yang terdapat di Kecamatan Sebawi, Kabupaten Sambas, Kalimantan Barat. Desa ini memiliki luas 12,87 km² (7,97% dari wilayah Kecamatan Sebawi) dan merupakan desa terkecil ke-2 di Kecamatan Sebawi setelah Desa Tempatan. Desa ini berbatasan dengan Desa Tempatan di sebelah utara; Desa Tebing Batu, Sebawi, dan Sepuk Tanjung di sebelah timur; Desa Sempalai Sebedang di sebelah selatan; dan Sungai Sambas Besar di sebelah barat yang memisahkannya dari Kecamatan Teluk Keramat dan Tekarang. Seperti ditunjukkan pada Gambar 1, merupakan lokasi Desa Sebangun.



Gambar 1. Peta Desa Sebangun (Sumber : Google Maps).

Sagu merupakan komoditas unggulan di Desa Sebangun. Sejak tahun 2021 Pemerintah Desa Sebangun mengadakan festival sagu dengan perlombaan olahan masakan berbahan dasar sagu yang diikuti oleh masyarakat. Kegiatan tersebut juga menghadirkan tarian dan seni bertema sagu. Terdapat lima pabrik pengolahan pati sagu skala kecil yang sudah beroperasi di desa tersebut. Umumnya produk yang dihasilkan hanya berupa pati sagu baik dalam bentuk basah maupun kering. Pati sagu dikirim ke luar daerah untuk dimurnikan kembali dan menjadi berbagai produk turunan. Kegiatan pengabdian ini dilaksanakan untuk meningkatkan nilai tambah sagu menjadi mie sagu instan sehingga menjadi peluang pasar baru yang dihasilkan oleh masyarakat Sebangun. Pemilihan produk mie instan dikarenakan produk tersebut sudah dikenal masyarakat secara luas dan juga praktis untuk dikonsumsi. Produk mie instan yang sudah beredar di pasaran umumnya berbahan dasar tepung terigu. Mie instan dari sagu menawarkan mie bebas gluten yang baik untuk kesehatan. Sasaran kegiatan pengabdian ialah ibu-ibu yang tergabung dalam PKK Desa Sebangun.

Peserta mengikuti pelatihan pembuatan mie sagu instan dengan antusias dan dapat melakukan prosedur pembuatan dengan baik. Kegiatan pelatihan dimulai dari kata sambutan Kepala Desa Sebangun, selanjutnya pemaparan materi oleh tim pengabdian mie sagu instan Politeknik Negeri Sambas. Setelah pemaparan materi, peserta dibentuk kelompok dan langsung mempraktikkan cara pembuatan mie sagu instan seperti yang ditunjukkan pada Gambar 2. Bahan baku pati sagu berasal dari Desa Sebangun yang dihasilkan oleh masyarakat setempat. Proses pembuatan pertama ialah pengayakan pati sagu untuk menghilangkan kotoran yang terdapat pada pati. Setelah diayak, pati sagu dan bahan lainnya kemudian ditimbang menggunakan neraca digital. Proses selanjutnya pati sagu masuk kepada tahap perebusan adonan dengan perbandingan air 1:2 dari jumlah berat pati sagu. Setelah perebusan, peserta membuat adonan pati sagu secara manual dengan tangan sampai adonan mie menjadi kalis. Langkah selanjutnya yaitu pemipihan adonan menggunakan mesin dengan ketebalan 5 mm. Adonan kemudian masuk ke tahap perebusan kembali selama 5 menit. Adonan yang sudah direbus kemudian diangin-anginkan selama 16 jam dalam suhu ruang untuk mengurangi kadar air pada adonan.



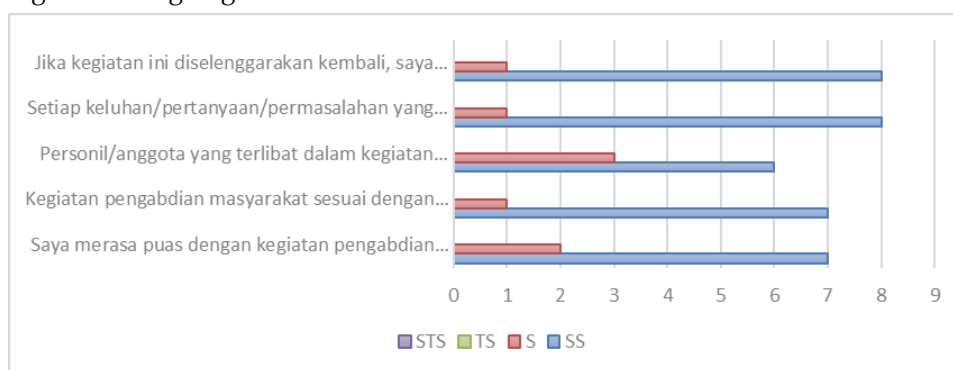
Gambar 2. Peserta pelatihan melakukan proses pengadonan.

Proses pencetakan mie dilakukan peserta pelatihan keesokan harinya. Pencetakan mie dilakukan menggunakan mesin pencetak dengan ketebalan 6 mm. Mie sagu kemudian dikemas menggunakan plastik dengan bantuan mesin sealer. Proses pembuatan bumbu instan dimulai dari penimbangan bahan, kemudian penghalusan bumbu dan pemasakan. Bumbu instan ini dapat bertahan selama 3 bulan. Pada Gambar 3, merupakan hasil pembuatan produk mie sagu instan oleh peserta pelatihan dengan merek nginde'. Mie sagu instan ini dapat dikonsumsi dengan mudah hanya dengan menuangkan air panas dan tunggu selama 5 menit dan mie sudah dapat dinikmati.



Gambar 3. Produk mie sagu instan hasil peserta pelatihan.

Setelah pelatihan pembuatan produk mie sagu instan berlangsung, tim pengabdian Masyarakat dari Politeknik Negeri Sambas membagikan kuesioner sebagai sarana evaluasi kegiatan dan untuk mendapatkan umpan balik dari peserta pelatihan. Seperti ditunjukkan pada Gambar 4, bahwa peserta sangat puas diadakannya pelatihannya pembuatan mie sagu instan ini. Semua peserta merasa puas dengan kegiatan pengabdian masyarakat yang diselenggarakan. Kegiatan pengabdian Masyarakat ini juga sesuai dengan harapan peserta. Karena sebelumnya pelatihan pembuatan mie sagu juga pernah diadakan di Desa Sebangun, namun mie yang dibuat belum 100 persen menggunakan pati sagu, masih terdapat campuran tepung terigu. Peserta juga merasa puas dengan tim pengabdian yang dapat mengatasi setiap keluhan dari peserta selama kegiatan berlangsung.



Ss = sangat setuju, s = setuju, ts = tidak setuju, sts = sangat tidak setuju

Gambar 4. Hasil kuesioner evaluasi peserta pelatihan pembuatan mie sagu instan.

KESIMPULAN

Hasil kegiatan pengabdian Masyarakat dengan tema peningkatan nilai tambah sagu melalui pelatihan pembuatan mie sagu instan telah berhasil dilaksanakan di Desa Sebangun. Peserta telah memahami dan mempraktikkan proses pembuatan mie sagu instan dengan baik. Peserta pelatihan merespon dengan baik hasil pengabdian karena sesuai dengan

kebutuhan peserta dan bersedia untuk mengikuti pelatihan lanjutan. Mie sago instan yang dihasilkan peserta pelatihan sudah dapat dipasarkan dengan harga jual yang bersaing dengan mie instan yang ada dipasaran.

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan pengabdian kepada Masyarakat ini didanai dari Dana DIPA Politeknik Negeri Sambas tahun anggaran 2024 dengan kontrak nomor : 39-KP/P3M-POLTESA/PM/2024.

REFERENSI

- Ananda, I. A. (2023). Potensi usaha tanaman sago dalam mendorong perekonomian masyarakat di Desa Sebangun Kecamatan Sebawi. *Jurnal SEBI*, 5(2). <https://doi.org/10.37567/sebi.v5i2.1818>
- Asiah, N., Astuti, R. M., Cempaka, L., & Setiani, R. (2019). Physical and chemical characteristic of virgin coconut oil under mix culture fermentation technique. *Journal of Physics: Conference Series*, 1364(1), 012009. <https://doi.org/10.1088/1742-6596/1364/1/012009>
- Ayomi, R., Ayomi, Y. A. M., Rahandra, R. M., Studi, P., Biologi, P., Tinggi, S., & Pendidikan, I. P. (2021). Pemanfaatan potensi tanaman sago (*Metroxylon* sp.) sebagai bahan makanan di Kampung Ansus, Yapen Barat. *UNES Journal of Scientech Research*, 6(2). <https://ojs.ekasakti.org/index.php/UJSR/>
- Dewayani, W., Suryani, Arum, R. H., & Septianti, E. (2022). Potential of sago products supporting local food security in South Sulawesi. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 974(1), 012114. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/974/1/012114>
- Engelen, A., Budijanto, Jurusan Ilmu Pangan, & Teknologi Pertanian, F. (2015). Optimasi proses dan formula pada pengolahan mi sago kering (*Metroxylon sago*). *Agritech*, 35(4).
- Engelen, A., & Nurhafnita, N. (2018). Karakteristik mi sago (*Metroxylon sago*) kering dengan penambahan sari kunyit (*Curcuma domestica*) sebagai pewarna alami. *Jurnal Technopreneur (JTech)*, 6(2), 49-?. <https://doi.org/10.30869/jtech.v6i2.194>
- Fetriyuna, F., Murniani, S., Letsoin, A., Radix, I., Jati, A. P., & Purwestri, R. C. (2024). Potential of underutilized sago for bioenergy uses. *International Journal on Advanced Science, Engineering and Information Technology*, 14(1), 144-150. <https://doi.org/10.18517/ijaseit.14.1.19202>
- Huliselan, H. A., Timisela, N. R., & Leatemia, E. D. (2024). Efisiensi pemasaran produk mie sago pada usaha mie sehat Cempaka. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 3(1), 80-88. <https://doi.org/10.30598/j.agrosilvopasture-tech.2024.3.1.80>
- Ifaya, M., Ridwan, B. A., Fatahena, C., Isrul, M., & Djunaiddin, D. (2022). Health examination and production of sago noodle products as alternative food for diabetes mellitus patients in Puasana Village, North Moramo District. *Jurnal Mandala Pengabdian Masyarakat*, 3(2), 39-43. <https://doi.org/10.35311/jmpm.v3i2.54>
- Mahulette, F., Matulessy, Y. M., Pattiasina, E. B., & Rupilu, M. R. (2021). Processing and utilization of sago palm in Central Moluccas. *Local Wisdom: Jurnal Ilmiah Kajian Kearifan Lokal*, 13(1). <https://doi.org/10.26905/lw.v13i1.4406>
- Manar, P. A., Zuhud, E. A. M., Andarwulan, N., & Bintoro, M. H. (2023). Morphological characteristics and potential of sago (*Metroxylon* spp.) in Lingga Regency, Riau Islands, Indonesia. *Jurnal Manajemen Hutan Tropika*, 29(1), 11-21. <https://doi.org/10.7226/jtfm.29.1.11>
- Resdati, R., Yusuf, Y., Sidiq, R. S. S., Bahagiana, B., Lestari, N. F., & Ningsih, I. R. (2024). Derivation of sago processed food in Yupaet MSMEs. *Journal of Applied Business and Technology*, 5(1), 8-15. <https://doi.org/10.35145/jabt.v5i1.159>

- Syartiwidya. (2023). Potensi sagu (*Metroxylon* sp.) dalam mendukung ketahanan pangan di Provinsi Riau. *Jurnal Selodang Mayang*, **9**(1).
- Tethool, E. F., Jading, A., & Dewi, A. M. P. (2024). Diseminasi teknologi tepat guna pengembangan produk olahan sagu untuk peningkatan ekonomi UMKM di Kabupaten Manokwari–Papua Barat. *PengabdianMu: Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, **9**(7), 1269–1274. <https://doi.org/10.33084/pengabdianmu.v9i7.7104>
- Van, V. N., Politeknik, H. S. K., & Sorong, P. (2018). Analisis perbandingan produksi sagu secara tradisional dan modern pada alat parut sagu dengan menggunakan motor penggerak listrik. **1**(1).